

남도 명가의 음식문화

김 경 애 교수(전남대학교 사범대학 가정교육과)

1. 들어가는 말

인간의 식생활은 자연환경의 영향을 받으면서 생활권역별로 조금씩 다른 음식 문화가 형성되었다. 생활권역별로 형성된 음식 문화는 오늘날에 이르러 교통의 발달과 가공식품의 유통으로 많이 희석되었다고는 하지만 아직도 지역마다 특색 있는 음식 문화가 많이 남아 있다.

우리나라는 자연 지리적 조건상 유사한 생활권이어서 음식문화의 형성 발전도 비슷한 양상을 띠었다고 하겠으나 우리나라 내에서도 내륙지방과 해안지방, 도서지방 등 지리적 특성에 따라 음식 문화의 차별성이 나타날 수 있다.

남도라 하면 ‘경기 이남의 땅, 곧 충청, 경상, 전라의 삼도를 가리킴’, ‘전라도를 남도’, ‘전라남도의 약칭’ 등으로 말한다. 그 한계가 막연하지만 남도라는 개념은 그 어떤 행정구획상의 지역명에서 연유된 것이라기 보다는 어디까지나 문화적 특성(민속음악과 음식은 갖은 양념을 다 넣어 조리하여 맛을 낼뿐만 아니라 색깔을 중요시하여 상에 차려 놓은 음식이 색의 조화미를 이루게 하여 하나씩 음미하는 풍류를 즐겼다)에서 널리 쓰여지고 있는 것으로 본다.

지리적으로 전라도는, 북으로 금강을 경계로 충청도와 접해있고 동쪽으로는 소백산맥을 사이에 두고 경상도와 맞닿아 있다. 또 전라도내의 노령산맥이 전남북을 갈라 사실상 남북의 생활문화를 분리하고 있다. 전라남도는 지리적으로 나주 평야 등의 풍부한 곡물과 청정해역과 가깝게 접해있는 입지조건에 힘입어 다양한 해산물을 쉽게 얻을 수 있으며, 맑은 물과 울창한 산림의 낮은 산악지대로부터 각종 산채 등도 많이 생산되어 다른 지방에 비하여 음식 재료의 종류도 많고 양도 많아 자연스럽게 음식도 다양하게 발달되게 되었다.

게다가, 농업이 주업이었던 지역민들이 순박하고 인심도 후하여 다양한 음식들을 서로 주고받는 모임을 자주 갖게 되었고 결국 이러한 모임 등을 통하여 맛과

멋스러운 남도음식이 발달하게 된 것이다. 그런데, 이 지역은 기후가 따뜻하여 음식의 변질을 방지할 목적으로 다른 지역의 음식에 비하여 대체로 짠맛이 강한 편이고 고춧가루 등도 많이 사용하여 매운 맛을 강하게 하는 등 자극성이 강한 음식들이 주로 발달한 것도 특징이다. 또한, 해안지역을 중심으로 젓갈과 같은 해산물을 이용한 특별한 음식들도 여러 가지가 발달하게 되었다.

필자는 남도 음식문화를 광주 최부자집의 음식, 해남의 고산 윤선도가의 음식, 나주 종가 음식문화에서 살펴보고자 한다.

2. 광주 최부자집(무형문화재 이연채 명인) 음식

남도음식의 독보적인 고 이연채 명인은 1916년 12월 6일 아버지 이관숙(광산이씨), 어머니 최부진(탐진최씨)의 10남매 중 막내딸로 태어났다. 어릴때부터 어머니에게 최(최상현)부자집 음식 솜씨를 배웠고, 이방벼슬(최교영)을 지냈던 외할머니 솜씨를 눈여겨보고 자랐다 한다. 20세 때 광산군 대촌면 서씨(서재석)가문에 출가하여 대가 댁에서 3동서가 10년 동안 한집에서 살면서 뛰어난 음식솜씨로 시집살이를 면했다고 한다. 1989년 3월 20일 광주광역시 무형문화재 제 7호 남도의례음식장으로 지정되었으나 안타깝게도 1994년 3월 5일 타계하고 말았다.

남도 음식의 대표적인 것으로는 이바지 음식, 폐백음식, 신선로, 갈비찜, 애저찜, 영계찜, 도미찜, 족편, 삼계탕, 건포류(육포, 어포, 어화, 어란), 부각류, 한과, 음청류, 약밥, 떡류, 저장 찬류(무장아찌, 더덕장아찌, 담복장, 참게장토화젓, 진석화젓), 술 등을 들 수 있다.

1) 이바지 음식

이바지란 말을 국어사전에서 찾아보면, “힘들어 음식을 보내어 줌, 또는 그 음식”이라고 풀이되어 있다. 이바지는 신부집에서 신랑집으로 보내는 것이 상례이지만 신랑집에서 신부집으로 보내기도 한다. 신부집에서 혼례가 끝난 후 사용했던 여러 가지 음식물을 신랑집으로 보내는데 ‘상수송서장(床需送書狀)’이란 편지와 함께 보내는 음식의 품목을 적는 물목을 보낸다.

음식 담은 용기는 대 석 작을 주로 사용하였고 석 작의 수는 홀수로 하였으며 왼쪽으로 꼬아 만든 새끼줄로 석 작을 묶어 보낸다.

이바지에는 망상 이바지, 결혼 이바지, 세찬 이바지, 꽃 이바지, 복 이바지, 절찬 이바지, 시부모 생신이바지, 시부모 회갑 이바지 등으로 시가에 행사가 있거나 명절이거나 또 철이 바뀌었거나 하면 시시때때로 이바지가 들어가게 되어 있다.

(1) 망상 이바지

신부집에서 큰상에 차렸던 동일한 내용의 음식을 그대로 싸서 상 객(신랑측에서 간 손님)편에 대 석 작에 넣어 보낸다.

큰 상차림의 맨 앞줄에 대추, 밤, 건시, 사과, 배, 밀감, 호두, 잣, 은행 등 실과가 놓이고 두 번째 줄에는 육포, 어포, 문어 등의 포와 쌀강정, 다식, 깨강정, 약과, 정과, 유과 등 유밀과가 놓이고 세 번째 줄에는 육전, 설전, 어전 등 전유어가 놓이고 네 번째 줄에는 산적과 나물이 놓이고 다섯 번째 줄에는 신선료, 진지, 탕국, 찜, 만두 등이 놓인다.

(2) 결혼 이바지

일명 가마 이바지라고도 한다. 신부가 시집으로 갈 때 이바지가 따라간다. 이바지 품목으로는 육류, 어류, 떡류(인절미와 절편), 유밀과, 과실류, 술을 보낸다. 이 중에서도 특히 갈비 붙은 돼지 뒷다리 찜은 복이 있으라고 빠지지 않고 보낸다.

(3) 세찬 이바지

설 이바지라고도 한다. 설달그믐이나 직전에 신부집에서 신랑집으로 보내는데 신랑집에서는 마음이 쓰이면 인사차림 정도로 간소하게 답례물을 보낸다. 생 갈비, 떡(인절미, 절편, 가래떡), 술(주로 참쌀로 빚은 동동주), 홍어, 약과, 전과, 강정류, 유과 등과 함께 시부모 옷을 보낸다.

(4) 꽃 이바지

진달래 필 무렵에 보내는 이바지로서 '봄 이바지'라고도 한다. 썩 넣은 절편 1석작, 진달래꽃 화전 1석작, 닭 1마리, 굴비, 술(점주; 녹두와 밀을 혼합하여 만든 누룩을 사용한 참쌀로 빚은 술) 등을 보낸다.

(5) 복 이바지

복 이바지는 사돈댁을 생각하던 신부집에서 복날을 앞두고 참외, 수박, 복숭아 등의 과일과 기정떡(증편), 닭찜, 쇠고기(국거리), 생선, 술 등을 보내는 이바지이다. '선물이바지'라고도 하며 한여름 복(伏)중에 보내는 이바지이다.

(6) 절찬 이바지

추석 혹은 중앙절(음력 9월 9일) 즈음 오곡이 풍성하고 산국(山菊)이 만발할 때 보내는 이바지로서 기정떡, 송편, 과일, 갈비찜, 술 등을 보낸다.

(7) 시부모 생신 이바지

혼인하여 처음으로 시부모님 생신을 맞이하게 되면 친정에서 사돈집으로 이바지 음식을 보내는데 이를 생신 이바지라고 한다. 생선 종류와 과일 종류를 준비하여 술과 함께 보낸다.

(8) 시부모 회갑이바지

시부모회갑이바지는 시부모 옷 한 벌과 떡, 고기, 생선류, 술 등을 형편대로 보낸다.

2) 폐백음식

폐백음식은 신부가 결혼식을 마치고 시댁 식구들에게 첫 인사를 할 때 간단하면서도 예의와 격식을 갖추어 인사상에 올리는 음식이다. 시댁 양부모가 살아 계시면 청, 홍사지를 입힌 평(닭) 두 마리와 구절판(3색 다식, 대추, 밤, 꽃감, 고추 유과, 은행, 잣, 육포, 어포, 어화)을 2벌 준비한다. 구절판 1벌은 사당이나 산소에 갈 때 사용하기 위함이다. 그리고 술 역시 동동주나 청주 2병을 준비한다.

3) 신선로

신선로는 들어가는 재료가 육류, 해물류, 채소류, 버섯류, 각종 고명 등을 비롯하여 모두 53가지가 들어간다. 즉, 설전, 육전, 천엽전, 간전, 골전, 양, 생선, 고기완자, 쇠고기와 석이부침, 표고버섯, 쇠고기볶음, 민어전, 석화전, 새우전, 전복, 해삼, 맛전, 낙지, 은행, 밤, 호두, 황백 달걀지단, 달걀꽃, 두부, 죽순, 옥수 등으로 신선로에 담을 때는 음식의 색을 조화롭게 배열하여 여유 분의 재료들을 곁에

준비하였다가 보충하기도 한다.

3. 고산 윤선도 선생택 음식

종부 김은수씨는 경상북도 충무에서 사대부 집에 시집와 유난히 까다로운 이 가문의 시할머니로부터 내림손맛을 익혀 왔다. 집안 제사 같은 큰 행사가 아니라도 하루 평균 백 명의 손님을 치러야 하는 명가 종부로서 현재 사적 167호로 지정된 녹두당 안주인의 역할을 숨씨 있게 해내고 있다.

해남 윤씨 가문은 특히 음식이 까다롭다고 한다. 어느 것 하나 예사로 만드는 법이 없고 음식마다 여간 손이 많은게 아니다. 손님들을 대접하기 위해서는 늘 상 음식을 준비해 두어야 한다. 가을이면 처지도록 주렁주렁 열리는 감을 따 감 단자와 녹두당 뒤로 펼쳐진 울창한 천연기념물로 지정되어 있는 비자나무 열매로 만든 비자강정은 수 백년 전부터 내려오는 이 가문만의 독창적인 전통 음식이다.

어느 음식하나 색다르지 않은 것이 없다. 족편을 만들더라도 웃고명을 화려하게 장식함은 물론, 재료 또한 까다롭게 고른다. 생선(상어)이나 고기 등을 섞어 밀가루 만두피를 만들어 빚는 만두, 앞 뒤뜰에 심어 놓은 연한 갖을 따다 담그는 갖김치는 해만의 두터운 햇살을 받고 자란 보랏빛 갖에 파를 쯤쯤 썰어 넣고 갖은 양념과 젓갈로 버무리면 씹쓰름하니 전형적인 남도의 맛을 자아낸다.

4. 나주지방 종가 추석 차례 상차림

1) 사례 1

종 손 : 이재학(77세)

종 부 : 윤홍남(77세)

사당이 없어진 뒤로는 임시로 신을 모신다고 해서 『신위』라는 글을 종이에 써서 상을 차린다. 증조부모, 조부모, 선친 순으로 상을 준비한다. 상차림 시각은 추석 당일 아침 8시경에 준비하고 이때의 복장은 종손의 경우는 갖을 쓰고 삼베

로 지어진 상복차림을 하며, 종부는 제례(흰색한복) 때와는 다르게 남색치마에 연옥색저고리 등 잔잔한 색을 입는다. 종손은 술을 올리고 절을 하지만, 종부는 술도 절도 올리지 않는다. 그 외의 자손들은 남자의 경우에는 깨끗한 양복차림을 하고, 여자들은 한복을 입었다.

신주로부터 맨 앞줄에는 술과 쌀을 올린다. 두 번째 줄은 쇠산적(쇠고기)위에 쇠고기편육, 시루떡 위에 송편, 명태, 홍어, 민어 순서로 쌓아 올린다. 세 번째 줄은 삼색나물로 각각의 그릇에 따로 담았다. 재료는 숙주, 고사리, 콩나물을 썼다. 네 번째 줄은 산자, 말린 오징어, 전(두부, 야채, 표고버섯, 느타리버섯)을 각각의 그릇에 따로 담았다. 마지막 줄에는 과일이 있었다. 서쪽으로 대주, 밤을 올리고, 가운데는 시절 과일로 감, 포도, 사과, 배를 놓았다. 사과와 배는 아래위만 잘라 놓았다. 술(능금주)은 집에서 담가 올린다.

이 때의 가풍에서는 꼭 무엇을 올려야 된다는 기준을 크게 따지지는 않았다. 하지만 기본적인 상차림은 어동육서(魚東肉西), 조율이시(棗栗梨柿)에 따라 놓았다. 특이하게도 이번 추석 차례 상차림에는 밥과 탕 그리고 수저를 올리지 않았다. 팔 껍질을 벗긴 하얀 고물과 껍질을 벗기지 않은 붉은 고물을 찹쌀가루와 커켜로 쌓아 만들어 찜은 시루떡과 모시잎 송편을 올렸다. 떡과 함께 중요한 제수는 적인데, 이 때는 명태, 홍어, 민어 등 갖가지 생선을 꼬치에 끼워 기름에 굽지 않고 시루에 찜다. 팔순을 눈앞에 둔 종손과 종부는 노령에도 불구하고 음식준비에 한치의 소홀함이 용납되지 않음을 볼 수 있었다.

2) 사례 2

종 손 : 박경중

종 부 : 임묘숙(74세) 종손의 어머니

상차림 시각은 추석 전날 밤 8시경에 한다.

먼저 성주상을 차린다. 성주상에는 삼색나물(고사리, 토란대, 고구마순), 전(쇠고기전, 풋고추전, 야채전, 고구마튀김, 새우튀김), 돼지갈비, 돼지편육, 생선(조기, 서대), 깨떡과 삼색송편, 탕(미역국, 북어탕)을 놓은 후 그 옆에 작고 등근상에 과일(배, 사과, 밤) 그리고 홍시감을 놓았다. 술과 수저만은 올리지 않는다.

5개의 상에는 성주상에 올린 음식들로써 정성스럽게 담아 한 상씩 차례차례

올린다. 시루떡을 하는 여느 집하고는 다르게 추석이라 삼색송편(모싯잎, 흰 찹쌀, 분홍색소)과 깨떡을 올린다. 돼지갈비는 얇게 저며서 꼬챙이에 끼워서 배즙을 넣고 양념한 후 숯불에 구워낸다. 생선은 조기와 서대를 구워서 양념장(참기름, 간장)에 재워둔다. 탕은 북어탕과 미역국을 끓여 놓았다. 북어탕의 재료는 북어, 무, 홍합, 새우를 넣어 끓이고, 미역국에는 쇠고기, 새우, 재첩, 미역을 넣어 따로 끓여 올렸다. 과일은 모양그대로 하고 삶은 밤과 함께 올린다. 조상들께서 소주를 좋아하셨기에 일반 소주를 열여섯 잔에 담아 차례로 올린다. 생전에 홍시감을 싫어하셨다는 선친상에만 올리지 않는다.

이 덕의 가풍에서는 추석 차례 상차림에 흰밥과 수저를 올리지 않았다. 떡과 함께 중요한 제수는 적인데, 이 덕은 조기, 서대 등 갖가지 생선을 구워서 양념장을 바른 후 올렸다.

5. 나주지방 종가 제사음식

박경중씨 덕의 예

- 메(제사 밥)

- 탕: 3탕

① 소탕: 북어에 무, 나물 등을 넣고 끓임

② 어탕: 새우, 홍합 등 어패류 등을 넣고 끓임

③ 육탕: 소고기 육수에 버섯, 파 등을 넣고 끓임

- 떡: 인절미, 쑥떡, 흰떡

- 생선찜: 명태찜, 조기찜, 민어찜, 병치찜, 송어찜

- 나물: 뜸부기나물은 옛말에 귀신들이 제일 좋아한다 하여 제상에 꼭 올렸다. 시금치, 녹두(콩나물), 고사리 나물

- 홍어: 구이로 놓았다.

- 닭: 통째로 올리거나 꼬치에 끼워 구운 다음 올렸다.

- 전 : 감자전, 버섯전, 맛전, 조개전

예전에는 버섯, 미나리, 소고기, 죽순, 당근을 색상별로 꼬치에 차례로 끼워서 밀가루를 묻혀 지져낸 것이 전 중에서 으뜸이었다 한다.

- 고막
- 과일: 사과, 배, 귤, 감, 꽃감, 밤, 대추, 바나나
- 유과, 약과, 김부각,
- 식혜, 수정과

젓상은 각 가정의 범절에 따라서 다르나 남도 제사상에는 통례적으로 이 덕의 가풍에서 올리지 않은 어전, 육전, 섭산적, 낙지호롱, 홍어찜, 상어찜, 어포, 육포, 웃지지(부꾸미) 등을 올린다.

【참 고 문 헌】

- 김경진(1999). 명가집 내림손맛, 고려원미디어.
- 김선민(2001). 종가의 음식문화, 「나주지역 종가문화 발굴 및 관광자원화 사업」 세미나자료집, 동신대학교 여성문화연구소.
- 지춘상(2002). 무등산과 영산강의 역사와 문화 -남도문화의 특성과 호남인의 인성-, 전남대학교박물관.
- 황기록(2000). 광주광역시 지정무형문화재 이연채 명인의 남도전통음식, 다지리.

〈 토 론 〉

남도 명가의 음식문화

김 경 자 교수(동아대학교 식품과학부 식품영양전공)

우리나라 음식들은 여러고장에서 계승발전 되어 오고 있으나 그 중에서도 남도 음식은 다른지방의 음식보다 독특성을 나타내고 있다. 특히 오늘 소개해 주신 최부자댁의 다양한 이바지, 폐백 음식들, 윤선도 선생님댁의 음식, 나주지방의 차례상 상차림의 종류와 음식명들은 명가댁들의 솜씨로서 극찬하고 싶고 많은 전수자가 나왔으면 하는 바램입니다. 그러나 한편으로는 급변하는 현실에서 명가의 조리법이 전수만이 아니라 시대에 맞는 변화로 생각 해보아야 될 것입니다.

소개된 남도의 명가 음식에 사용된 혼례식과 세시기의 상차림에서 사용된 음식 재료는 당시의 산물을 총망라하여 만든 것으로서 현재의 다양한 식품재료들과 비교한다면 한계성을 나타내고 있습니다. 요리법은 모두가 수작업으로서 소비대상이 가족과 이웃에 한정되어 있다는 점도 지적 할수 있습니다. 또 맛으로 살펴 보면 현대인에 알맞는 맛과 기호품이 적다는점 입니다.

이러한 점들에서 명인들의 조리기술을 현대 기술에 접목할 필요성이 요구되며 이에 몇가지 문제점을 제기 하고자 합니다.

첫째 현대 여성들은 사회참여도가 높고 산업에 종사자도 많아서 모든 행사에서 차지하는 주부들의 노동을 줄여야 하는 것이 당면 과제로서 이바지음식과 폐백음식 추석음식 제례음식의 상차림의 음식 가지수를 줄여서 21c에 알맞은 표준 상차림법의 연구가 있어야 할 것입니다.

둘째로는 명가에서 만드는 조리방법을 수작업에서 기계화 작업으로 바꾸어서 한국 전통 음식을(떡 한과 산적) 세계화하는데 기여함이 바람직할 것으로 생각합니다.

셋째로는 젊은층의 기호에 맞는 이바지음식과 예단음식 제례식 조리법이 몇 가지라도 개발되어 사용 할 수 있게 하였으면 합니다